Grillezett garnélanyársak cukkinivel, ananásszal, és kaliforniai paprikával

25–30 Perc

Elkészítés

1. A garnélákat egy tálba tesszük, meglocsoljuk az olívaolajjal, és megszórjuk ½ evőkanál Kotányi Grill Halak fűszerkeverékkel. Alaposan összeforgatjuk, és 15 percig pácoljuk.
2. Közben a cukkinit vastag karikákra, majd cikkekre, a paprikát kockákra, az ananászt pedig falatnyi darabokra vágjuk. Egy tálba tesszük, ráöntjük a lime levét, és megszórjuk a maradék fűszerkeverékkel, majd összekeverjük.
3. A garnélát, a cukkinit, a paprikát és az ananászt váltakozva nyársra húzzuk. Forró grillserpenyőn vagy grillrácson 5–7 perc alatt készre sütjük, közben többször megfordítjuk, hogy minden oldala szépen megpiruljon.

TIPP: Tálaljuk kuszkusszal, rizzsel vagy joghurtos-lime-os szósszal.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

400 g	Megtisztított garnélarák farok
1 db	Cukkini
1 db	Piros kaliforniai paprika
0.5 db	Friss ananász (vagy konzerv, lecsöpögtetve)
2 ek.	Olívaolaj
0.5	Lime leve
1.5 ek	Grill Halak fűszerkeverék